



## Specifica prodotto

- Prodotto:** Choco & Milk Cereals 25 g
- Descrizione generale del prodotto:** Barretta al cioccolato al latte con wafer ripieno di crema al latte (56%) e crispies ai cereali
- Ingredienti:** **cioccolato al latte** 27% (zucchero, burro di cacao, **latte intero in polvere**, pasta di cacao, **latte scremato in polvere**, emulsionante **lecitine di soia**), olio di cocco, sciroppo di glucosio, **farina di frumento**, **siero di latte in polvere**, **latte scremato in polvere** 8% nella crema, destrosio, **crispies ai cereali** 4% (riso, **germe di grano**, zucchero, sale), zucchero, **farina di soia**, **latte intero in polvere**, **estratto di malto d'orzo**, **nocciole**, cacao magro, agenti lievitanti (carbonato acido di sodio, difosfato disodico), sale, emulsionante **lecitine di soia**, bacche di vaniglia Bourbon, spezie
- Info allergeni:** Contiene glutine (cereali), soia, latte e nocciole. Può contenere mandorle.
- Informazioni aggiuntive:** Contenuto in cereali 17%, contenuto in derivati del latte 19%. Senza coloranti né conservanti. Conservare in luogo fresco ed asciutto.

### Dichiarazione nutrizionale:

|                            |          |
|----------------------------|----------|
|                            | 100 g    |
| energia                    | 2.245 kJ |
| energia                    | 537 kcal |
| grassi                     | 31 g     |
| di cui acidi grassi saturi | 24 g     |
| carboidrati                | 56 g     |
| di cui zuccheri            | 35 g     |
| proteine                   | 8,3 g    |
| sale                       | 0,33 g   |

- Caratteristiche organolettiche:** sapore delicato di crema al latte, crispies ai cereali e cioccolato al latte
- Caratteristiche chimico/fisiche:**
- Caratteristiche microbiologiche:**
- |                                  |                   |
|----------------------------------|-------------------|
| umidità                          | max. 2,5 %        |
| Carica batterica totale aerobica | max. 10.000 cfu/g |
| Enterobacteriaceae               | max. 100 cfu/g    |
| E. coli                          | negativo per g    |
| Lieviti                          | max. 100 cfu/g    |
| Muffe                            | max. 100 cfu/g    |
| Clostridi solfito reductori      | max. 10 cfu/g     |
| Stafilococchi coagulase positivi | max. 10 cfu/g     |
| Salmonella                       | negativo per 25 g |
| Listeria monocytogenes           | negativo per 25 g |

**Termine minimo di** Il termine minimo di conservazione è di 14 Mesi alle seguenti condizioni:

Wafer e specialità al cioccolato  
Wafer and chocolate specialities  
Gaufrettes et spécialités au chocolat  
Waffeln & Schokoladespezialitäten



A. Loacker AG/Spa - I 39054 Unterinn  
Auna di Sotto (BZ) South Tyrol – Italy  
Tel +39 0471 344 000 - Fax +39 0471 344 050  
info@loacker.com - www.loacker.com

**conservazione:**

temperatura ambiente (max. 22°C), 30 - 70% rF